

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczy: Sukcesywnych dostaw produktów żywnościowych do stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej nr 193 im. Krzysztofa Kamila Baczyńskiego w Łodzi

I. TRYB ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Postępowanie prowadzone jest na podstawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość poszczególnych grup asortymentowych nie przekracza kwoty 130 000,00 zł netto w trybie zapytania ofertowego.

II. ZAMAWIAJĄCY

Szkoła Podstawowa nr 193 w Łodzi, 93-221 Łódź, ul. Małej Piętnastki 1

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa żywności do stołówki szkolnej na rok 2026. Termin wykonania zamówienia 07.01.2026 r. do 31.12.2026 r. Produkty spożywcze zostały podzielone na grupy asortymentowe (części):

1. Mięso i wędliny
2. Warzywa i owoce
3. Mrożonki i ryby
4. Artykuły spożywcze
5. Nabiał
6. Jaja
7. Wyroby garmazeryjne
8. Pieczywo

Dostarczane produkty powinny spełniać następujące wymagania jakościowe:

Mięso i wędliny: w pierwszym gatunku, kolor bladnoróżowy do czerwonego, bez błon, chrząstek i nadmiaru tłuszczu. Kiełbasa minimum 90 % mięsa. Konsystencja, zapach, barwa mają świadczyć o świeżości produktu. Mięso musi być poporcjowane tzn. podzielone na plastry o zadanej gramaturze lub pokrojone w kostkę i zapakowane próżniowo.

Warzywa i owoce: świeże - niezwiędnięte, bez śladów pleśni i gnicia, bez uszkodzeń zewnętrznych, czyste bez śladów ziemi, szkodników i owadów. Owoce dojrzałe, skórka bez plam – gładka o prawidłowym wybarwieniu. Warzywa bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, bez oznak kwitnienia.

Mrożonki i ryby: w pierwszym gatunku, mrożonki winny być sypkie, niezbrylone w jedną bryłę, nieoblodzone, w nieuszkodzonych opakowaniach z zaznaczonym terminem ważności do spożycia. Ryby po rozmrożeniu nie rozpadają się, zapach, smak świeży. Ryby bez glazury w opakowaniach SHP (Shatterpack). Maksymalny ubytek masy nie może przekroczyć 10 %.

Artykuły spożywcze: przyprawy – świeży zapach po otwarciu produktów, bez oznak pleśni, grudek. Produkty pakowane sypkie: bez oznak skawalenia, zlepiania. Produkty z puszek bez pleśni i mętnej konsystencji. Opakowania bez uszkodzeń mechanicznych, fabrycznie zamknięte z zaznaczonymi terminami ważności do spożycia.

Nabiał: smak i konsystencja świadczące o dobrej jakości i świeżości produktów, masło min. 82% tłuszczu, bez dodatku konserwantów i sztucznych barwników, jogurty i śmietany jednolite, zwarte i gęste, bez sztucznych dodatków, opakowania nie noszące znaków uszkodzenia, czy rozhermetyzowania.

Jaja: oznaczone symbolem 2 (chów ściółkowy) klasa A, skorupka twarda, bez oznak wgnieceń, pęknięć, bez zanieczyszczeń zewnętrznych. Produkt musi posiadać Handlowy Dokument Identyfikacyjny świadczący o poddaniu go działaniu promieni UV w celach bakteriobójczych.

Wyroby garmażeryjne: świeże, nie mrożone, bez konserwantów i sztucznych barwników, w nieuszkodzonych opakowaniach bez oznak zaparowania i zawilgocenia, z zaznaczonym terminem ważności do spożycia.

Pieczyno: świeże z bieżącej produkcji, pokrojone, w opakowaniu, jakoś pieczywa nie może budzić zastrzeżeń.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM

1. Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie w okresie od 07 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r. z zastrzeżeniem, że dostawy będą realizowane w okresach przebywania uczniów w szkole.
2. O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą wykonawcy spełniający warunki:
 - Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli ustawy nakładają taki obowiązek,
 - Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny do wykonania zamówienia,
 - Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
 - Nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 7 ust. 9 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspierania agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U.2025.514 t.j. z późn. zm.).
3. Zamawiający wymaga aby towary były świeże, dopuszczone do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami i atestami. Dostarczony przedmiot zamówienia musi być oznakowany zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi. Na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z normami.
4. Towar winien być przewożony w opakowaniach do tego przeznaczonych, wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzony, nie zamoczony, wolny od obcych zapachów. Opakowane powinno zawierać dane dotyczące terminu przydatności do spożycia, dane identyfikacyjne producenta produktu spożywczego, zawartość netto lub liczbę sztuk artykułu w opakowaniu, warunki przechowywania, w przypadku gdy jego jakoś zależy od warunków przechowywania, oznaczenie partii produkcji.
5. Wykonawca dostarcza do wskazanego miejsca w budynku szkoły znajdującym się przy **ul. Małej Piętnastki 1, 93-221 w Łodzi** produkty spożywcze własnym środkiem transportu przystosowanym

do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami przy zachowaniu odpowiedniego reżimu sanitarnego (HACCP) wraz z wniesieniem do magazynu. Koszt dostarczania i wniesienia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe produktów żywnościowych. Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.

6. Zamawiający wymaga aby zamówiony towar był pełnowartościowy, świeży, miał minimalny okres przydatności do spożycia od dnia dostawy w przypadku mięsa i ryb świeżych 3 dni, w przypadku nabiału 14 dni, w przypadku art. spożywczych 3 miesiące, w przypadku mrożonek 3 miesiące, w przypadku jaj 3 tygodnie, w przypadku wyrobów garmazeryjnych 7 dni.
7. Jeżeli wystąpi sytuacja braku przedmiotu zamówienia wymienionego w formularzu ofertowym Wykonawca zobowiązuje się zapewnić zamiennik po uprzednim wyrażeniu zgody przez Zamawiającego.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmowy przyjęcia dostarczonych towarów, jeżeli wystąpią jakiegokolwiek nieprawidłowości, co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach.
9. Zamawiający będzie składał zamówienia telefonicznie lub emailem. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wybrane produkty w zamówionej ilości w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie. Godziny dostaw zamówionego towaru od 07:00 do 09:00 w dniach: od poniedziałku do piątku.
10. W przypadku wystąpienia 3 reklamacji dotyczących jakości towaru lub dostarczenia towarów po ustalonej godzinie dostaw (07:00-09:00 w dni robocze) Zamawiający ma prawo do wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym.
11. Podane orientacyjne ilości zamawianych produktów mogą ulec modyfikacjom (zwiększeniu/zmniejszeniu) w trakcie obowiązywania umowy.
12. Zamawiający przewiduje możliwość złożenia zamówienia na asortyment nie przewidziany w formularzu ofertowym w ramach tej samej grupy produktów objętych zamówieniem.
13. Dopuszcza się zmiany cen produktów jedynie w przypadku zmiany stawek podatku od towarów i usług, podatku akcyzowego oraz znacznych wahań cen na rynku artykułów spożywczych.
14. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych tzn. Zamawiający może wycenić kilka części (asortymentu) podanego w pkt. III zapytania ofertowego, natomiast oferta musi dotyczyć wszystkich wymienionych artykułów wymienionych w danej części.

15. MIEJSCE ORAZ TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

Termin składania ofert upływa dnia **30 grudnia 2025 r. o godz. 10:00.**

2. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim.
3. Zamawiający ustalił termin związania ofertą na 30 dni od upływu terminu składania ofert.
4. Forma składania ofert:
 - w zaklejonej kopercie z opisem na kopercie: „Oferta na dostawę żywności na rok 2026, dotyczy części (wskazać część zamówienia, której dotyczy oferta) ”.Oferty można składać w formie pisemnej osobiście w sekretariacie szkoły (od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 – 15.00 Szkoła Podstawowa nr 193 im. Krzysztofa Kamila Baczyńskiego, ul. Małej Piętnastki 1, 93-221 Łódź, decyduje stempel na kopercie i godzina dostarczenia.
 - drogą elektroniczną na adres mailowy: **kontakt@sp193.elodz.edu.pl**
5. Do oferty oprócz formularzy ofertowych należy dołączyć w zależności od charakteru działalności :
 - Informację z Krajowego Rejestru Sądowego lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru,

- Podpisany Obowiązek informacyjny dla kontrahentów (oferentów, dostawców, wykonawców w zakresie przetwarzania danych osobowych osób kontaktowych, reprezentujących lub zatrudnionych u kontrahenta,
 - Podpisane Oświadczenie dot. braku przesłanek do wykluczenia z postępowania,
 - Podpisaną Klauzulę informacyjną dla wykonawcy zamówienia.
6. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Wykonawca pokrywa koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

V. OCENA OFERTY

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się kryterium najniższej ceny danej części asortymentu i spełnieniem kryteriów podanych w warunkach udziału w zapytaniu ofertowym wliczonych w podaną cenę brutto wyrażoną w polskich złotych.
2. W przedmiotowym postępowaniu Zamawiający może poprawić w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze szczegółowymi informacjami dotyczącymi przedmiotu zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona za pośrednictwem poczty email.
3. Zamawiający odrzuci ofertę jeśli :
 - jej treść nie odpowiada treści ogłoszenia z zastrzeżeniem, o którym mowa w pkt. 2,
 - jeżeli oferta zawiera błędy w obliczeniu ceny, których Zamawiający nie jest w stanie poprawić,
 - Wykonawca w terminie 2 dni roboczych od dnia przekazania informacji nie zgodzi się na poprawienie omyłki,
 - Wykonawca w terminie 2 dni roboczych od dnia przekazania informacji nie wyjaśni wątpliwości lub nie uzupełni braków formalnych.
4. W przypadku złożenia ofert z taką samą ceną Zamawiający zaprosi Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych. O wyborze oferty Zamawiający zawiadomi oferenta mailowo.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania postępowania bez podania przyczyny lub wprowadzenia modyfikacji przedmiotu zamówienia o czym niezwłocznie zawiadomi Wykonawców drogą elektroniczną.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrócenia się do Wykonawców o dodatkowe wyjaśnienia w przedmiocie złożonych ofert.
7. W przypadku gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą wśród pozostałych bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
8. Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawców, którzy brali udział w postępowaniu o wyborze najkorzystniejszej oferty.

VI. DODATKOWE INFORMACJE

Osoba do kontaktu ze strony Zamawiającego: Intendent Janusz Krawczyk, telefon **42 643 92 73**,
e-mail: j.krawczyk@sp193.elodz.edu.pl.

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.

Załącznikami do niniejszego Zapytania ofertowego są:

1. Formularz ofertowy,
2. Oświadczenie oferenta dot. przesłanek wykluczenia z postępowania,
3. Klauzula informacyjna dla wykonawcy zamówienia,
4. Klauzula informacyjna dla podwykonawcy zamówienia.